



Programme Symposium AQIA 2022

15 septembre 2022 – Environtron et INAF –Boulevard Hochelaga, Québec

14h30 Assemblée générale annuelle de l'AQIA (en mode hybride)

En présentiel : Salle 1240, pavillon Environtron, 2480 Bd Hochelaga, Québec, G1V 0A6

En virtuel : [lien zoom](#)

<https://ulaval.zoom.us/j/63548379746?pwd=MEtjaXp5dkxvbE1kclBsSHdSUG9kQT09>

ID de réunion : 635 4837 9746 Code secret : 699248

15h30 Visite de l'Institut sur la Nutrition et les Aliments fonctionnels (INAF), Université Laval

Pavillon des Services, 2440 Bd Hochelaga, Québec, G1V 0A6

16h30 Cocktail réseautage (vins et fromages) en partenariat avec Biomérieux

Pavillon des Services, 2440 Bd Hochelaga, Québec, G1V 0A6

16 septembre 2022 – Hotel Plaza Québec

Salle Plaza 1

8h 30 Mot de bienvenue / *Welcome remarks*

Anne-Marie Masella, présidente de l'AQIA, Olymel

Renée Michaud, directrice générale de l'INAF

8h45 *A One Health Approach to Food Safety / L'approche One Health en innocuité alimentaire*

Kali Kniel, University of Delaware, représentante de l'IAFP (Présentation en anglais)

9h30 Implantation d'une plateforme technologique pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaire dans le continuum de la distribution des aliments au Canada / *Implementation of a technology platform to reduce food loss and waste in the Canadian food distribution continuum*

Sébastien Villeneuve, ing. Ph.D., Centre de recherche et de développement de Saint-Hyacinthe

10h00 *Mon projet de recherche en 180 secondes / My research project in 180 seconds*

1. Elizabeth Cristine Adam Trindade, Université du Québec à Rimouski

2. Sara García Vela, Université Laval

3. Kamila Lizee, Université Laval

10h15 Réseautage, visite de kiosques et affiches scientifiques / *Networking, visit of booths and posters*

10 h45 Emballage alimentaire, entre fonction et durabilité / *Food packaging, between the function and sustainability;*

Zoraide Bentellis, directrice générale, ITEGA

Anne Maltais, chargée de projet, ITEGA

11h15 Éco-responsabilité ou innocuité : les besoins des consommateurs / *Eco-responsibility or food safety : consumer needs*

Alexandrine Huot, conseillère industrielle, Bureau de normalisation du Québec



11h45 Mon projet de recherche en 180 secondes / My research project in 180 seconds

1. Schlasiva Cenatus, Université de Montréal
2. Mathilde Trudel-Ferland, Université Laval
3. Gabrielle Vatin, Université Laval
4. Agathe Lecompte-Rousseau, Université Laval

12h00 Lunch - Salle Wagner-Vivaldi

13h00 Réseautage, visite de kiosques et affiches scientifiques / Networking, visit of booths and posters

13h30 Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller / Better food preservation for less waste
Anne- Marie Desbiens, la Foodie Scientifique

**14h15 Table ronde sur l'innocuité et le développement durable /
Food safety and Sustainability Roundtable**

- **Anne-Marie Masella**, Présidente de l'AQIA, Olymel - Animatrice
- **Noémie Rondeau**, Directrice, Logistique & Chaîne d'approvisionnement
- **Cyril Roblet**, Développement des affaires, Innodal
- **Josiane Garneau**, Directrice p.i., Salubrité des aliments et bien-être des animaux, MAPAQ

15h15 Réseautage, visite de kiosques et affiches scientifiques / Networking, visit of booths and posters

15h35 L'approche par empreinte : une méthodologie non-invasive pour suivre et évaluer la qualité et l'innocuité des aliments / Contribution of chemometrics and fingerprinting to food quality assessment and food fraud control

Christophe Cordella, INAF, professeur adjoint, FSAA de l'Université Laval

16h05 Remise des prix des concours étudiants / Student's Awards Ceremony

Julie Jean, INAF, professeure à la FSAA de l'Université Laval

16h15 Mot de clôture / Final remarks

Merci à nos partenaires !

HÔTE DU COCKTAIL RÉSEAUTAGE



OR



EnvironeX



ARGENT

